14.049 Tvarohové guľky so strúhankou
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
tvaroh	10,00	10,00	14,00	14,00	17,50	17,50	20,00	20,00
krupica	2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	3,00	4,00	4,00
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
vajcia	25	1,25	30	1,50	40	2,00	45	2,25
strúhanka	0,50	0,50	0,70	0,70	0,90	0,90	1,10	1,10
múka hrubá	0,50	0,50	0,70	0,70	0,90	0,90	1,10	1,10
cukor práškový	1,10	1,10	1,50	1,50	1,80	1,80	2,20	2,20
maslo	1,00	1,00	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50
strúhanka	1,00	1,00	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50
džem	1,50	1,50	2,50	2,50	3,50	3,50	4,50	4,50
hmotnosť porcie v g	170		240		290		340	
hmotnosť džemu v g	15		25		35		45	

Receptúra

Výrobný postup

Časť cukru vyšľaháme so žĺtkami, pridáme prelisovaný tvaroh, krupicu, soľ, strúhanku, časť múky a sneh z bielkov. Dobre premiešame, necháme odpočinúť a tvoríme guľky, ktoré varíme vo vriacej vode. Guľky podávame s opraženou strúhankou, džemom, poliate rozpusteným maslom a posypané práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	2008	482	16,92	22,2	0,0	52,4	0,9	103,7	0,9	0,179	0,1	0,3	1,0	0,4
B	2836	681	23,23	31,7	0,0	74,1	1,4	145,0	1,2	0,251	0,1	0,4	1,5	0,6
C	3628	871	29,27	40,8	0,0	94,6	1,8	183,6	1,6	0,325	0,1	0,6	2,0	0,8
D	4419	1061	34,31	48,4	0,0	119,2	2,3	213,6	1,9	0,383	0,1	0,6	2,4	1,0